

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian deskriptif. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif yang bertujuan untuk membuat deskripsi, gambaran secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta.

B. Subjek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah sistem penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung tahun 2025.

C. Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah sistem penyimpanan dan gudang penyimpanan bahan makanan yaitu penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan kering di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung.

D. Lokasi dan waktu penelitian

Penelitian dilakukan pada bulan Mei tahun 2025, dengan melakukan observasi selama 3 hari mengenai penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RS Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung.

E. Pengumpulan data

1. Jenis Data

a. Data primer

Data primer adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh peneliti secara langsung dari sumber datanya (Sugiyono, 2013). Data primer pada penelitian ini yaitu mengenai penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung baik berupa laporan ataupun keterangan lain (Sugiyono, 2013). Data yang diperoleh dapat berupa hasil dari pencatatan dan pelaporan petugas gudang penyimpanan bahan makanan serta arsip-arsip dokumen mengenai gambaran umum RS Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung sebagai penunjang dalam penelitian ini.

2. Metode Pengumpulan Data

a. Observasi

Pengumpulan data menggunakan metode observasi dilakukan oleh peneliti untuk mengetahui penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering. Alat bantu yang digunakan adalah lembar checklist dengan cara melihat keadaan penyimpanan bahan makanan. Metode observasi merupakan salah satu varian pilihan metode pengumpulan data yang memiliki karakter kuat secara metodologis. Metode observasi bukan hanya sebagai proses kegiatan pengamatan dan pencatatan, namun lebih dari itu observasi memudahkan kita mendapatkan informasi tentang dunia sekitar (Hasyim, 2016).

F. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

a. *Editing*

Editing adalah melakukan pengecekan isi dari kuisioner atau formulir *checklist* dan untuk melihat apakah jawaban di dalam kuisioner sudah jelas, relevan, konsisten, lengkap dan valid.

b. *Coding*

Coding adalah suatu kegiatan yang merubah data berbentuk huruf kemudian menjadi data yang berbentuk bilangan atau angka. *Coding* memiliki kegunaan yaitu mempermudah ketika menganalisis data pada penelitian. Hasil ukur pengamatan penyimpanan bahan makanan basah, dan penyimpanan bahan makanan kering

menggunakan rentang nilai yaitu, baik, cukup dan kurang. Dihitung menggunakan perhitungan sebagai berikut:

1) Perhitungan hasil untuk penyimpanan bahan makanan

Hasil ukur sistem penyimpanan bahan makanan dilakukan dengan cara membandingkan dengan tiga standar yang ditetapkan oleh (Kementerian Kesehatan, 2013). Hasil ukur baik apabila memenuhi tiga persyaratan, cukup jika hanya memenuhi dua persyaratan yang ditetapkan dan kurang jika memenuhi satu persyaratan.

2) Perhitungan hasil untuk penyimpanan bahan makanan basah

Cara perhitungan: $\frac{\text{Jumlah poin yang benar}}{\text{Jumlah standar yang ditetapkan}} \times 100 \% =$

3) Perhitungan hasil untuk penyimpanan bahan makanan kering

Cara perhitungan : $\frac{\text{Jumlah poin yang benar}}{\text{Jumlah standar yang ditetapkan}} \times 100 \% =$

Hasil ukur penyimpanan bahan makanan basah dan kering dikategorikan menjadi baik, cukup, dan kurang yang dihitung berdasarkan besaran rentang presentase. Penyimpanan bahan makanan basah dan kering dilakukan yaitu:

- a) Baik jika skor $\geq 80 \%$
- b) Cukup jika skor yang dipenuhi yaitu 60-79 %
- c) dan kurang jika skor $< 60\%$ (Maria, 2011). Dan
rata-rata pada penelitian hasil dari nilai :
 - a) Baik dan cukup peneliti diberi coding "1"
 - b) Kemudian pada hasil kurang peneliti diberi coding "0".

c. *Processing/ Entry data*

Processing yaitu setelah semua kuisioner dan formulir *checklist* sudah terisi semua dan benar, kemudian sudah melewati pengcodingan, selanjutnya memproses supaya dapat di analisis. Pengolahan hasil ukur pada penyimpanan bahan makanan meliputi tiga kategori, yaitu dimana ketiga persyaratan tersebut wajib dimiliki suatu instansi penyelenggaraan makanan banyak.

d. Cleaning

Cleaning yaitu melakukan pengecekan kembali data yang sudah di *entry* apakah terdapat kesalahan atau tidak mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan basah dan kering.

G. Analisis Data

Data yang sudah diperoleh kemudian di analisis secara univariat. Analisis univariat yaitu dengan presentase, analisis yang dilakukan untuk pervariabel atau satu variabel. Kemudian dinarasikan dengan membandingkan hasil yang sudah diperoleh dengan persyaratan yang berlaku sehingga diperoleh gambaran penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi pada RS Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung tahun 2025.